

RIBOLLITA

Si attribuisce al periodo feudale tra gli anni 900 e 1000 la prima versione della "Ribollita"

Le continue invasioni barbariche, le carestie, e le scorrerie favorirono lo spopolamento delle città, e la gente rifugiata nelle campagne cercò protezione da parte dei Signori più potenti favorendo il fenomeno del feudalesimo.

Di fronte al potente feudatario c'erano centinaia di servi della gleba che vivevano in condizioni disperate, nutrendosi in modo quasi primitivo.

Diversa era la situazione nei Castelli, dove il cibo abbondava: arrosti, selvaggina, pesci e verdure a volontà, anche se cucinati sempre nello stesso modo con molte spezie per coprire gli odori della cattiva conservazione e mal serviti.

Non si mangiava, si gozzovigliava, senza piatti né posate. Gli arrosti venivano serviti su focacce tonde di pane azzimo che una volta esaurita la loro funzione di piatti, venivano dati ai servi affamati. Ancora intrise di olio e di avanzi di carne, li buttavano in un pentolone assieme ad acqua, verdure ed aromi: nasceva la ribollita.

Cambiata molto attraverso i secoli, ma cucinata costantemente, non ha una precisa ricetta fatti salvi gli ingredienti principali: pane toscano raffermo, cavolo nero, fagioli.

PEPOSO ALLA FORNACINA

E' un mangiare povero che fa scaldare gli animi e fa passar serate in allegria.

*Ecco la vera storia del
peposo alla fornacina dell'Impruneta:*

*quando i fornaciai dell'Impruneta facevano fuoco a legna per cuocere le tegole della
famosa Cupola del Brunelleschi di Firenze,*

*Dopo tante ore di fatica e di lavoro pesante, alla stessa bocca del forno cucinavano
anche questo meraviglioso e festoso piatto di peposo, che poi veniva accompagnato da
buon vino rosso delle colline imprunetane.*

La ricetta? Oh, questo non ve lo diciamo, è stato troppo faticoso trovarla!